

УДК 637.2

ВЛИЯНИЕ КАЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК СЫРЬЯ НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ САЛАТА «МОСКОВСКИЙ»

*Хузяхметова Р.Р., студентка 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Лифанова С.П., доктор
сельскохозяйственных наук, профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: салат, холодное блюдо.

В статье представлены результаты органолептических исследований, пищевой и энергетической ценности салата «Московский».

Научно-технический прогресс в отраслях пищевых производств реализуется сегодня посредством создания новых технических и технологических идей, инструментов и методов в сфере производственной деятельности, которая, в рамках НТП, направлена на создание новых продуктов, улучшения качества и полезных свойств пищевой продукции [1].

В настоящее время российский рынок готовой к употреблению пищевой продукции активно развивается. Наиболее объемный сегмент рынка занимает производство холодных блюд, в частности обширный ассортимент салатов с широкой линейкой заправок, отличительной особенностью которых является сбалансированный химический состав, вариативность энергетической ценности в зависимости от рецептуры, а так же высокие органолептические показатели. Изготовление салатов осуществляется крупными предприятиями индустрии питания, среди которых: фабрики питания кейтеринговых компаний, фабрики-кухни сетей супермаркетов, цехи по производству салатов. В последние годы выявлены проблемы, связанные с качеством и стойкостью салатной продукции при хранении.

Салаты относятся к скоропортящимся продуктам питания, которые подлежат хранению в условиях низких положительных температур ($4\pm 2^{\circ}\text{C}$), и максимальный срок годности которых составляет от 6 до 12 ч согласно СанПиН 2.3.2.1324.

Основной причиной порчи салатов является развитие микроорганизмов, попадающих в готовую продукцию на одной из стадии техно-

логической цепи – в ходе производства, на стадиях упаковки, хранения или реализации.

Для салата «Московский» производят расчёт количества сырья массой брутто и нетто, определяют величину отходов механической обработки (таблица 1) [2].

Причины, по которым производится расчёт – изменения массы брутто при механической обработке сырья и при необходимости увеличения или уменьшения конечной массы блюда.

Таблица 1-Рецептура салата «Московский»

Наименование	I и II		III	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курица	152	105	115	79
Или индейка	129	95	97	71
или фазан	112	74	85	56
или рябчик	112	74	85	56
или куропатка серая	112	74	85	56
или тетерев	116	74	88	56
Масса вареной мякоти птицы и дичи	—	40	—	30
Картофель	27	20*	48	35*
Огурцы соленые или свежие	25	20	38	30
Салат	14	10	14	10
Крабы**	6	5	—	—
Яйца	3/8 шт.	15	1/4шт.	10
Майонез	45	45	40	40
Выход	—	150	—	150

*Масса вареного очищенного картофеля

**Консервы

Органолептическая оценка кулинарной продукции проводят с целью проверки соответствия качества вырабатываемой продукции и поступающего сырья требованиям нормативно-технической документации.

Органолептический анализ предшествует физико-химическому, что позволяет более полно оценить качество продукции и повысить оперативность контроля.

Органолептическая оценка качества готового салата «Московский» проводили по 5 основным взаимосвязанным показателям: внешнему виду, цвету, запаху, вкусу и консистенции (таблица 2).

Таблица 2-Оценка органолептических показателей салата «Московский»

Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус	Запах
Куриное филе без кожи, нарезано ломтиками, картофель, огурцы, лук - кубиками. Аккуратно подан и красиво украшен салат	Мягкая, сочная, картофель не разварен	Соответствует используемым доброкачественным продуктам. Картофель без следов солонина, овощи без следов гнили, филе без жилки	В меру соленый, со вкусом соуса майонез, свойственный используемому набору продуктов	Свойственный данному салату, используемым доброкачественным ингредиентам

Анализ данных таблицы 2, позволяет сделать вывод, что салат «Московский» характеризуется высокими показателями качества, что свидетельствует о строгом контроле на всех стадиях процесса его приготовления.

Расчет пищевой ценности готового блюда проводится на основе расчета потерь или сохранности пищевых веществ в результате тепловой обработки.

Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда «Московский» в 210 г (1 порция) каждого продукта, входящего в состав блюда представлен в таблице 3.

Таблица 3-Пищевая и энергетическая ценность салата «Московский»

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,84	24,47	4,65	270,75

Из таблицы видно, что на 1 порцию (100 г) готового салата энергетическая ценность составляет 270 ккал в зависимости от добавленной заправки в виде майонеза или сметаны.

Снижение органолептических показателей блюда в процессе хранения, объясняется биохимическими превращениями рецептурных компонентов салатов и химического окисления майонезной заправки.

Рост российского и мирового рынков рынка здорового питания является прямым следствием изменений в моделях потребительского поведения. Традиционные критерии потребительского выбора на рынке продуктов питания (цена, вкус и качество) сегодня неотделимы от новой группы критериев: здоровье и здоровый образ жизни (health & wellness), безопасность и натуральность продуктов питания, произведенных без использования химических добавок.

Библиографический список:

1. Технология продукции общественного питания: Учебник [Текст] / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010 – 736 с.
2. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015-01-01. – М.: Изд-во стандартов, 2012. – 12 с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –К.: А.С.К., 2017. –656 с
4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для ВУЗов. - Ростов н/Д: Феникс, 2017 .-448 с.

**THE IMPACT OF QUALITATIVE CHARACTERISTICS
OF RAW MATERIALS ON THE TECHNOLOGICAL
PARAMETERS OF THE SALAD “HERRING UNDER A
FUR COAT»**

Khuzyakhmetova R.R.

Key words: *salad, cold dish, herring.*

The article presents the results of organoleptic research, food and energy value of salad “Herring under a fur coat”.